

LES ÉCHOS DU COMMERCE =

Le Pavillon CG conserve son Bib gourmand



Le Pavillon CG figure pour la 2^e année consécutive parmi les « Bonnes petites tables » du Guide Michelin, des adresses pour se régaler sans se ruiner. Une belle récompense pour Christophe et Gwladys Gilot qui tiennent le restaurant rémois de la rue Noël depuis novembre 2011, après avoir dirigé durant dix ans La Côte 108, à Berry-au-Bac dans l'Aisne.

Dans la Marne, trois autres établissements ont conservé leur Bib gour-

mand pour cette année 2017 : Le Théâtre et Cook'in à Epernay et Ô Délices des Papilles à Matignicourt-Goncourt.

Des légumes de saison livrés à la maison

« La Ferme des 4 saisons », créée il y a un an et demi par Diane et Benjamin Courot, producteurs maraîchers dans la Vallée de la Tourbe, part à la conquête du Pays rémois grâce à la livraison à domicile. Depuis le 14 janvier, tout habitant du secteur peut, par le biais du réseau La Poste (pour 2,50 € par tranche de 7,5 kg), recevoir ses légumes de saison préférés directement chez lui. Commandes jusqu'au vendredi 14 heures sur www.lafermedes4saisons.com pour une livraison le samedi.

Qui veut soutenir le Ronron Café ?

Reims aura bientôt son bar à chats, un salon de thé dans lequel des

chats se promèneront librement et où les clients viendront profiter d'un moment de détente pour se ressourcer auprès de ces félins en dégustant une boisson chaude. Le Ronron Café ouvrira ses portes fin février/début mars et se situera au 137 rue de Vesle à Reims. Pour aider à concrétiser ce projet, la Ronron Association lance un financement participatif sur la plateforme Ulule. L'association s'occupera des chats présents au Ronron Café et se chargera de contrôler et de gérer les adoptions qui pourront y avoir lieu.

Café tricot au Bazar des créateurs

La boutique Le Bazar des créateurs organise un café tricot et créations les vendredi 27 et samedi 28 janvier à partir de 14 heures au 10 rue Laurent-Déramez à Reims. L'occasion de discuter, échanger avec des créateurs débutant ou expert, tout en buvant du café, chocolat, du thé et des viennoiseries. Tarifs : 5 et 8 €.

OUVERTURE

Le 19 Green, nouveau resto du Daily Golf à Bezannes



Pas besoin de savoir manier le club pour aller se régaler au 19 Green, le nouveau restaurant du Daily Golf à Bezannes. L'adresse, reprise par Stéphane et Peggy Kikel (le Cul de poule et les Cocottes du cul de poule), est ouverte à tous depuis lundi, de 9 à 19 heures. Pour lancer cette 3^e affaire, le couple s'est entouré de gens du métier, avec Pauline et Jérôme en tête. Au menu, une formule bistro à 18€, un brunch le dimanche et un goûter pour les enfants, les mercredis et samedis.



ANIMAUX

Vegan, jusque dans le toilettage

Ce n'est encore qu'un projet, mais Amélie Poirier est bien décidée à le concrétiser, pour aller au bout de ses convictions. Vegan depuis une dizaine d'années, la toiletteuse pour chiens, chats, lapins et tutti quanti, installée aux Châtillons, souhaite désormais appliquer ses principes de vie à son salon. Une idée qui ne date pas d'hier... « Il y a 8 ans, j'ai déjà voulu le faire, mais le véganisme n'était pas ouvert à ce point-là, et je n'étais pas tout à fait prête. C'est un engagement ! » Et qu'on se le dise : la mère de famille refuse qu'on parle de « phénomène de mode » sur lequel elle surferait... « Il y a 10 ans, l'association L214 montrait déjà des maltraitements sur animaux. La différence, c'est qu'aujourd'hui, on ose en parler. Ça a pris de l'ampleur avec les réseaux sociaux. Il y a plus de place pour dénoncer ces agissements et sensibiliser les gens. »

“Je veux montrer qu'on peut entretenir son animal ou cuisiner dans le respect de la vie”

Amélie Poirier, toiletteuse

Après 13 années de mise en beauté au poil, Lady Dog va donc prendre un tournant en devenant Lady Vegan Dog. « Ce qui va changer ? Les produits que j'utilise, shampoings, parfums, seront tous 100 % d'origine végétale, bio, sans OGM, jamais testés sur les animaux et labellisés par la Vegan Society. C'est d'ailleurs par elle que je vais passer pour faire labelliser le salon. » Ne cherchez pas non plus de cuir ou de fourrure sur les petits manteaux et les laisses de son présentoir. Tous les articles en vente ici en sont dépourvus ; tandis que dans ses tiroirs



Shampoings et parfums vegans sont encore difficiles à trouver en grande contenance pour les professionnels. Amélie a reçu les premiers flacons hier. Bernard Sivade

ne sont emplies que des serviettes 100 % coton. Et parce que pour la toiletteuse, véganisme doit rimer avec écologie, celle-ci n'utilise, pour l'entretien de son salon, que des produits respectueux de l'environnement ; et pour la décoration, uniquement des peintures écologiques.

Mais que les clients d'Amélie se rassurent : cette nouvelle démarche « mûrement réfléchie » n'entraînera pas de hausse de tarifs. Et pas question pour la toiletteuse d'imposer ses idées à qui que ce soit. « Chacun est

libre. Moi, ça me tient à cœur depuis toujours. Je veux juste montrer qu'on peut entretenir son animal ou cuisiner dans le respect de la vie. » Pour ce faire, elle a aussi installé, dans le salon, un espace d'information, pas seulement pour les vegans, mais pour « tous les gens sensibles à la cause animale ». Livres de recettes végétaliennes y côtoient déjà des pétitions d'associations et autres prospectus consacrés à la défense des animaux. « Ce sera aussi un lieu de rencontres pour des actions plus ciblées sur les

villes », ajoute Amélie, qui envisage encore d'installer un écran pour partager, en vidéo, sa façon de toiletter et les produits qu'elle utilise. « Le salon prend une nouvelle direction. Mais ça ne changera pas ma façon d'être avec les bêtes ! Je veux montrer que je suis quelqu'un d'engagé et que je vais au bout de mon éthique. » ■

MARION DARDARD

Lady Vegan Dog, 11, avenue Georges-Hodin. Pour en savoir plus sur la démarche d'Amélie Poirier, consultez sa page Facebook « Amélie vegane ».

L'HOMME DU JOUR

Christophe Redorf



a créé Patistreet en mai dernier. Pâtissier et cuisinier de formation, il réalise gâteaux, desserts et gourmandises pour restaurants, traiteurs et particuliers.

Avion, appareil photo, tonneau de whisky ou Reine des neiges... Christophe Redorf, 43 ans, réalise des gâteaux aussi beaux que bons. « Tous les thèmes sont envisa-

geables », assure le Rémois. Pendant plus de vingt ans, il a œuvré dans les cuisines de plusieurs restaurants locaux et nichois avant de se décider à monter sa petite entreprise. En mai dernier, ce passionné de pâtisserie s'installe au 12, place de Lisieux à Reims. Il investit dans du matériel (four, chambre froide, moule à gâteau, ustensiles divers...) et transforme un local en laboratoire de fabrication. Objectif : se mettre à son compte pour proposer aux restaurateurs et traiteurs locaux de sous-traiter leurs desserts. « L'idée est de soulager les cui-

siniers qui courent sans arrêt après le temps et le personnel. » S'il travaille aujourd'hui avec une petite dizaine d'établissements, il réalise également toutes sortes de gâteaux sur commande pour les particuliers (gâteaux d'anniversaire, wedding cakes, buffet de desserts... à partir de 3,80 € la part). Pour les dernières fêtes, il a ainsi concocté une cinquantaine de bûches.

À terme, d'ici deux ou trois ans, Christophe Redorf espère ouvrir une boutique-salon de thé en centre-ville.

Renseignements au 06 60 47 06 65.